



DENOMINACIÓN: AMILASA

PQ1608

Bialfa

Complejo enzimático amilolítico.

Descripción

BIALFA es un complejo enzimático amilolítico líquido (1,4- α -D-glucan-4-glucanohidrolasa; EC: 3.2.1.1) producido por fermentación sumergida de *Bacillus subtilis*. Actúa sobre las cadenas de amilosa y amilopectina del almidón convirtiéndolas en cadenas cortas de dextrina y maltosas. **BIALFA** es una enzima termosensible que está especialmente indicada para procesos que requieran una desactivación enzimática rápida.

BIALFA es un enzima de calidad alimentaria que cumple con las especificaciones JECFA, FCC.

Actividad

BIALFA tiene una actividad amilasa mínima de 400.000 Unidades Biocon/g a 40°C. La temperatura óptima de actuación es de 70°C y el pH óptimo 6. El margen de funcionamiento es de pH 5,5-8 y la temperatura máxima 85°C para tiempos de hasta 20 minutos. A diferencia de las amilasas termoestables, **BIALFA** se inactiva muy rápidamente a la temperatura de ebullición.

Características

BIALFA se emplea en múltiples aplicaciones que requieran una hidrólisis / licuación de almidón. Está especialmente indicada para aquellos procesos industriales que requieran una desactivación rápida de la actividad alfa-amilasa. Por ejemplo, para la producción de postres vegetarianos o veganos basados en leches vegetales. Si se añade almidón para gelatinizar un producto, la actividad residual alfa-amilasa a causa de una mala desactivación, podría volver a licuar el postre.

Dosificación y modo de empleo

Se añade **BIALFA** en una proporción del 0,05 al 0,2% sobre el peso de producto seco empleado.

Se calienta el conjunto hasta la temperatura de formación de gelatinización de la materia prima a hidrolizar. Incubar con la enzima a una temperatura de 70-85 °C durante al menos 10 minutos (dependerá de la cantidad y tipo de harina). Finalmente se eleva la temperatura a 90-95°C durante 5-10 minutos.

Efecto del pH y el contenido en calcio del agua

BIALFA actúa en condiciones óptimas a un pH entre 5,5 y 6,5 con un margen de funcionamiento entre pH 5 y 7,5. Es importante controlar el pH de la mezcla de agua y adjuntos ya que a pH inferior a 5 el enzima no funciona.

Los iones calcio presentes en el medio tienen un efecto importante sobre la estabilidad del enzima; se recomienda una dureza mínima de 250 ppm.

Para corregir la dureza se añadirá cloruro cálcico a la mezcla si es necesario.

Almacenaje

Conservar los envases en lugar fresco y seco, alejados de la luz solar.

BIALFA es estable a temperatura ambiente durante más de 6 meses. Debe evitarse la exposición a temperaturas mayores de 25°C durante períodos prolongados.

Especificaciones

Actividad amilasa:	400.000 unidades Biocon / g
pH (20°C):	5.1 – 6.6
Plomo	Menos de 5 ppm
TVC	Menos de 50.000 UFC/g
Coliformes	Menos de 30 UFC/g
Salmonella	Ausente en 25 g

Este producto cumple con los requisitos para enzimas calidad alimentarias marcados por la FCC/JECFA.

Presentación

BIALFA se expende en bombonas de plástico de 25kg. y contenedores de 1.000kg.

Seguridad e higiene

Producto Nocivo (Xn). Posibilidad de sensibilización por inhalación.

No respirar los aerosoles.

Evítese el contacto con la piel.

Úsese indumentaria y guantes de protección adecuados.

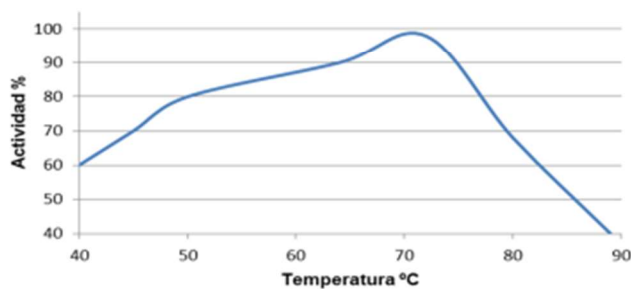
Para más información, consultar la Hoja de Datos de Seguridad del Producto.

Registro sanitario nº 31.00201/B

Rev.: Enero 2015

Parámetros de actividad

Perfil de temperatura



Perfil de pH

